Omas Spritzgebäck



Kein Weihnachten ohne Omas Spritzgebäck, das immer am Samstag vor dem 1. Advent gleich in 4-facher Menge geknetet, per Hand durch den Fleischwolf gedreht und nach dem Backen in Schokolade getaucht wurde. Hier ist das Rezept, das in Omas Rezepte-Sammlung unter "Helles Spritzgebäck" notiert wurde.

4 Backbleche voll Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

1. 250 g Butter, zimmerwarm
2. 225 g Zucker
3. 2 P. Vanillezucker (oder 1, 5 TL Vanille-Extrakt)
4. Abrieb von 1 Bio-Zitrone
5. 3 Eigelb
6. 1 EL Milch
7. 500 g Mehl

1. Optional:
2. Zartbitter-Schokolade oder Kuvertüre für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Eier, Milch, Zitronenabrieb und die Hälfte des Mehls dazugeben und verrühren. Anschließend das restliche Mehl unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens zwei Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. 2-3 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Den Teig portionsweise (manuell wie bei Oma) oder per Küchenmaschine durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Schablone nach Wahl drehen.
6. Das Spritzgebäck auf ein Backblech legen und für ca. 12 Minuten mit Sichtkontakt backen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.
7. Nach der Backzeit die Plätzchen samt Backpapier vom Blech ziehen und einige Minuten ruhen lassen, bevor sie zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gelegt werden.
8. Wer mag, hackt anschließend noch Schokolade oder Kuvertüre und lässt sie über dem Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck nach Wunsch in die Schokolade tauchen oder die Plätzchen damit verzieren.
9. Nach dem Trocknen in einer luftdichten Keksdose oder einem Keksglas aufbewahren.